LG
Life's Good

MANUEL DE L'UTILISATEUR

FOUR À MICRO-ONDES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL
AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE.

LMP1171SS

P/No. : MFL40407607

www.lg.com

TABLE DES MATIÈRES

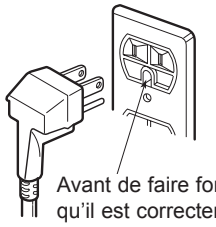
Sécurité 3–5
Précaution à exercer pour éviter une éventuelle exposition à l'énergie des micro-ondes 3
Instructions de liaison à la terre 3
Instructions de sécurité importantes 4, 5
Votre four à micro-ondes 6–10
Spécifications 6
Installation 6
Composants et accessoires 7
Panneau de contrôle 7
Guide de sélection des ustensiles de cuisson 8
Conseils pour la cuisson aux micro-ondes 9
Précautions 10
Nettoyage 10
Utilisation four micro-ondes 11–17
Horloge/Minuterie de cuisine/ Verrou enfant/Ez on 11
Dfonction plus/moins /Cuisson minutée/ Cuisson multi-etape 12
Niveaux de puissance du four à micro-ondes 13
Touche rapide 14
Réchauffage 15
Décongélation auto/Tableau d'auto- décongélation 16
Conseils de cuisson 17, 18
Utilisation du four a pizzas 18, 19
Cuisson en mode auto pizza 18
Cuisson avec la fonction bake 19
Dépannage 19–21
Questions et réponses 20, 21
Avant de contacter un Répérateur 22
Garantie 23

PRÉCAUTION À EXERCER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- **Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte;** le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte peut soumettre toute personne présente à une exposition à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvenir ou entraver le fonctionnement des dispositifs d'interverrouillage de sécurité.
- **Ne placer aucun objet entre la face avant du four et la porte,** et veiller à ne pas laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact.
- **Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé.** Il est particulièrement important que la porte du four se ferme parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration :
  - de la porte (déformation),
  - des charnières et loquets (brisés ou desserrés),
  - des joints de la porte et des surfaces de contact.
- **Seul un technicien qualifié est habilité à effectuer des réglages ou réparations sur cet appareil.**

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

Cet appareil doit être électriquement relié à la terre. Advenant un court-circuit, la liaison à la terre de l'appareil permet au courant électrique de retourner à la terre, et protège l'utilisateur contre un choc électrique. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation qui comporte un conducteur de liaison à la terre et une fiche à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher cette fiche sur une prise de courant reliée à la terre et correctement installée.



Avant de faire fonctionner l'appareil, vérifier qu'il est correctement relié à la terre

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Une liaison à la terre déficiente suscite un risque de choc électrique. En cas de difficulté de compréhension des instructions de liaison à la terre, ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un électricien qualifié; de plus :

1. S'il est nécessaire d'utiliser un câble de rallonge, choisir un câble à 3 conducteurs comportant une fiche de branchement à 3 broches et une prise de raccordement à 3 alvéoles pouvant recevoir la fiche de branchement de l'appareil. La capacité de transport de courant du câble de rallonge doit être égale ou supérieure à la demande de courant de l'appareil, soit. . . .
2. De préférence, ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

NOTES:

1. Le cordon d'alimentation court fourni avec l'appareil réduit le risque d'emmêlement et de trébuchement.
2. Il est possible d'installer un cordon d'alimentation plus long ou un câble de rallonge; on doit alors exercer les précautions appropriées.
3. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation long ou d'un câble de rallonge, (1) la capacité de transport de courant du cordon ou du câble de rallonge doit être au moins égale à la demande de courant de l'appareil, (2) le câble de rallonge doit être un câble à 3 conducteurs, avec liaison à la terre, (3) le cordon d'alimentation devrait être placé de telle manière qu'il ne pende pas sur le bord du comptoir de cuisine ou d'une table, afin que des enfants ne puissent tirer dessus et que personne ne risque de trébucher en passant.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité ci-dessous expliquent comment utiliser le four sans risque de dommages corporels ou matériels.

AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de brûlure, choc électrique, incendie, dommages corporels ou exposition à une dose excessive d'énergie des micro-ondes :

1. Lire la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et respecter les **PRÉCAUTIONS À EXERCER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES** présentées à la page 3 de ce manuel.
3. Cet appareil doit être électriquement relié à la terre. Utiliser uniquement une prise de courant reli ée à la terre. Voir les **INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE,** à la page 3 de ce manuel.
4. Lors de l'installation et du choix de l 'emplacement de cet appareil, respecter les instructions fournies.
5. Certains produits comme œufs entiers et contenants fermés – par exemple un pot de verre fermé – peuvent exploser; on ne doit pas les chauffer dans ce four.
6. Utiliser cet appareil uniquement pour les applications prévues et décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser dans cet appareil, un produit chimique corrosif ou susceptible d 'émettre des vapeurs. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou déshydratation de produits alimentaires. Il n'est pas prévu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
7. Comme pour tout autre appareil ménager, une supervision attentive des enfants présents est nécessaire.
8. Ne pas faire fonctionner cet appareil si le cordon d 'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s 'il a été endommagé ou a subi une chute.
9. Seul un personnel technique qualifié est habilité à exécuter des travaux sur cet appareil. Pour toute opération d'inspection, réparation ou réglage, contacter le plus proche établissement de service agréé.
10. Ne pas recouvrir ou obstruer les ouvertures de ventilation de l 'appareil.
11. Ne pas remiser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'eau – par exemple près de l'évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine, etc.
12. Ne pas immerger le cordon d 'alimentation ou la fiche de branchement dans de l 'eau.
13. Ne pas approcher le cordon d 'alimentation d'une surface chauffée.
14. Ne pas laisser le cordon d 'alimentation pendre sur le bord d 'une table ou d 'un plan de travail.
15. Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lors de la fermeture de la porte, utiliser uniquement un savon ou détergent doux et non abrasif appliqué avec une éponge ou un chiffon doux.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
    a. Ne pas cuire excessivement les aliments. Surveiller attentivement l 'appareil s'il a fallu placer dans la cavité un article de papier, plastique ou autre matériau combustible pour faciliter la cuisson.
    b. Enlever les attaches de fil métallique des sachets de plastique ou de papier, avant de les placer dans le four.
    c. En cas d'inflammation d'un matériau placé à l'intérieur du four, **LAISSER LA PORTE DU FOUR FERMÉE;** arrêter le four; débrancher le cordon d'alimentation ou interrompre l 'alimentation au niveau du tableau de distribution électrique de la maison.
    d. Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser des produits de papier , ustensiles de cuisson ou aliments dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans montrer qu'ils sont en ébulltion. Des bulles ou une ébullition visible ne sont pas toujours présentes quand le récipient est retiré du four à micro-ondes. **CELA PEUT PROVOQUER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUAND LE RÉCIPIENT EST AGITÉ OU QUAND UNE CUILLÈRE, OU D'AUTRES USTENSILES, SONT PLONGÉS DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire ce risque de blessures personnelles : 1) Ne réchauffez pas trop le liquide. 2) Remuez le liquide avant et à mi-cuisson. 3) N'utilisez pas de récipients de forme droites avec un col étroit. 4) Après le réchauffement, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de retirer le r écipient. 5) Faites très attention quand vous plongez une cuill ère ou un autre ustensiles dans le récipient.
18. Éviter de chauffer dans le four des récipients à goulot étroit, comme un flacon de sirop.
19. Éviter d'utiliser un produit corrosif ou émetteur de vapeur, comme sulfure ou chlorure.
20. Un liquide chauffé dans un récipient d'une forme particulière (particulièrement un récipient cylindrique) peut subir un échauffement excessif local. Le liquide peut émettre des projections accompagnées d'un fort bruit pendant ou après le chauffage, ou lors de l'addition d'un ingrédient (café instantané, etc.), ce qui peut détériorer le four ou provoquer des blessures. Quel que soit le récipient utilisé, pour l'obtention du meilleur résultat, remuer le liquide plusieurs fois avant de le soumettre au chauffage. Veiller à toujours remuer un liquide plusieurs fois avant de le r échauffer.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT – Lors de l'utilisation d'appareils électriques, surtout en présence d'enfants, les précautions de sécurité de base doivent être également respectées, notamment :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre four à pizzas.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas les cordons, fiches ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Une surveillance extrême est indispensable en cas d'utilisation du four par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil du secteur avant le nettoyage. Attendez que le four ait refroidi avant d'insérer ou de retirer des pièces ou avant le nettoyage.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Rapportez l'appareil au centre SAV agréé le plus proche pour tout examen, toute réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'outils et d'accessoires non recommandés par le fabricant peut présenter des risques.
8. Eloignez le cordon des surfaces chauffées. Ne laissez pas pendre le cordon au-dessus du bord de la table ou du plan de travail car il risque d'être tiré accidentellement.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. N'utilisez pas sur ni à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou bien dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
12. N'insérez pas d'aliments surdimensionnés, d'emballages en papier aluminium ni d'autres ustensiles car ils risquent de provoquer un incendie ou une électrocution.
13. Un incendie risque de se produire si le four est recouvert ou s'il est en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, des nappes, etc. pendant son fonctionnement.
14. N'essayez pas de sortir des aliments lorsque l'appareil est branché.
15. Ne nettoyez pas avec des éponges métalliques. L'éponge risque de se déchirer et de toucher des pièces électriques, provoquant ainsi un risque d'électrocution.
16. N'utilisez pas de produits en papier lorsque vous utilisez l'appareil en mode four à pizzas.
17. Ne rangez pas dans le four des accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. Ne recouvrez aucune partie du four avec du papier aluminium. Cela peut provoquer une surchauffe du four.
19. Faites preuve d'une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
20. Branchez toujours la prise d'abord sur l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise murale. Pour débrancher, mettez l'interrupteur en position OFF puis débranchez le cordon de la prise murale.
21. Faites preuve d'une précaution extrême en retirant le plateau ou en enlevant la graisse chaude.
22. Faites preuve d'une précaution extrême lors de l'utilisation de conteneurs fabriqués dans d'autres matières que le métal ou le verre.
23. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton ou plastique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

SPÉCIFICATIONS

Alimentation électrique		120 VAC, 60 Hz
Consommation d'énergie	Micro-ondes	1,450 W
	Grile à pizza	1,400 W
Énergie restituée	Micro-ondes	1,000 W*
	Grile à pizza	1,400 W
Fréquence		2,450 MHz
Demande de courant	Micro-ondes	12.5 A
	Grile à pizza	12.5 A
Dimensions externes (l x h x p)		$19^{15}/_{16}$ po x $15^{1}/_{2}$ po x $17^{1}/_{4}$ po
Dimensions de la cavité (l x h x p)		$14^{1}/_{16}$ po x $8^{7}/_{8}$ po x $13^{1}/_{4}$ po
Capacité de la cavité du four		1.1 pi. cu.

* CARACTÉRISTIQUES SELON NORME IEC 60705
Spécifications sujettes à modification sans préavis.

INSTALLATION

Retirez votre four à micro-ondes avec précaution du carton d'emballage. Veillez à bien retirer tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du four et du compartiment à pizzas avant toute utilisation.

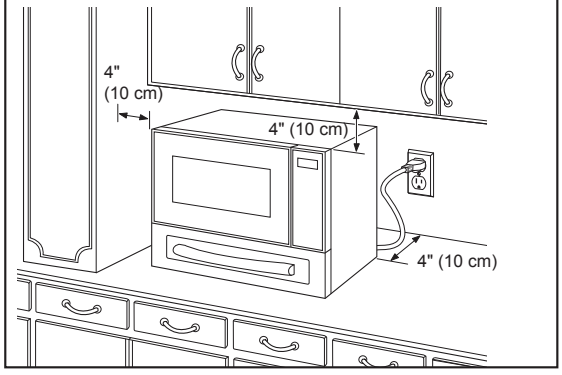
A. Circuits

Pour des raisons de sécurité, on doit brancher ce four sur un circuit 15 ou 20 A, qui ne devrait alimenter aucun autre appareil électrique ou luminaire. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.

B. Choix de l'emplacement du four

On peut facilement installer le four à micro-ondes dans la cuisine, une salle commune, ou partout ailleurs dans la résidence. Il suffit de placer le four sur une surface plane comme plan de travail d'une cuisine, ou sur un chariot spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Ne pas placer le four au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique. Il est important que l'air puisse circuler librement autour du four. Veiller à laisser un espace libre d'au moins 4 po au-dessus, sur les côtes et à l'arrière du four, pour l'air puisse circuler correctement.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



C. Installation du plateau tournant

Placez le support à galets roulants dans le cercle à l'intérieur du four puis posez le plateau tournant en verre sur le support à galets roulants.

REMARQUES :

- Ne placez jamais le plateau tournant à l'envers dans le four. Le fait de bloquer les ouvertures d'entrée et/ou de sortie d'air peut endommager le four.
- N'utilisez jamais le four sans avoir mis en place au préalable le plateau tournant.

D. Plateau du four à pizzas

Placez le plateau du four à pizzas dans le tiroir prévu à cet effet.

REMARQUE :

- N'utilisez jamais le four à pizzas sans avoir mis en place au préalable le plateau.

E. Avertissement - Tension

La tension disponible sur la prise de courant murale doit être identique à celle spécifiée sur la plaque signalétique du four (à l'arrière ou sur le côté du tableau de commande du four). L'alimentation du four sous une tension plus élevée serait dangereuse, et peut susciter un incendie ou autre type d'accident provoquant une détérioration du four. Une tension inférieure peut ralentir la cuisson. Advenant que le four ne fonctionne pas correctement, même s'il est alimenté sous la tension correcte, débrancher puis rebrancher la fiche.

F. Ne pas obstruer les évents d'aération

Il faut que l'air puisse circuler librement par tous les évents d'aération pendant la cuisson. Si les évents d'aération sont obstrués ou recouverts, le four peut surchauffer. Dans ce cas, un dispositif de sécurité sensible à la température déclenche automatiquement l'arrêt du four. Le four ne pourra pas fonctionner avant qu'il se soit suffisamment refroidi.

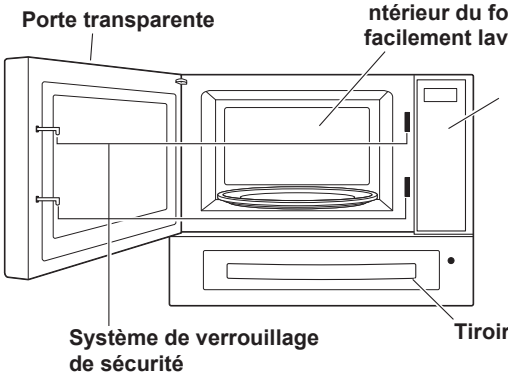
G. Radio-interférences

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut perturber la réception des ondes de radio ou de télévision.
2. S'il y a des interférences, appliquer les mesures suivantes pour les éliminer ou les réduire :

a. Nettoyer la porte et les surfaces de contact entre la porte et le four.
b. Réorienter l'antenne du récepteur de radio ou de télévision.
c. Modifier la position relative du four à micro-ondes et du récepteur de télévision ou de radio.
d. Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
e. Brancher le four à micro-ondes sur une prise de courant différente, afin que le four a micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

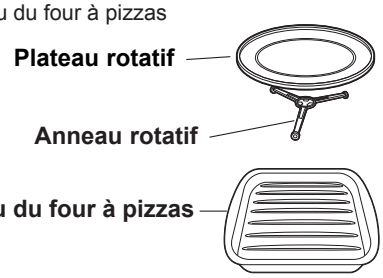
VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

COMPOSANTS ET ACCESSOIRES


Porte transparente
ntérieur du four facilement lavable
Tableau de commande
Système de verrouillage de sécurité
Tiroir du four à pizzas

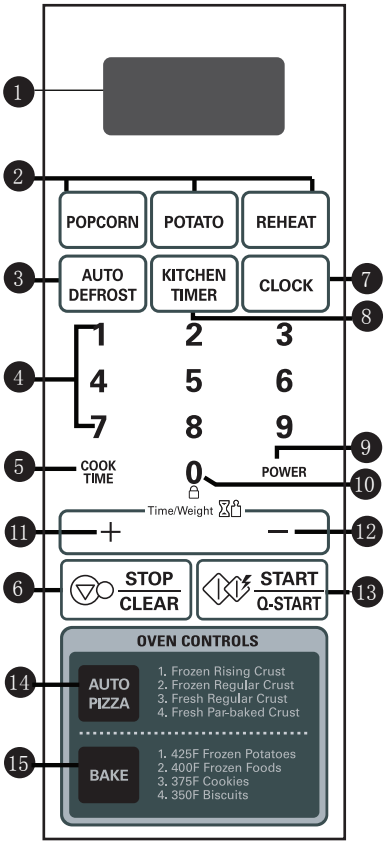
Le four à micro-ondes est fourni avec les accessoires suivants :

1 Manuel d 'utilisation et d 'entretien
1 Plateau rotatif de verre
1 Anneau rotatif
1 Plateau du four à pizzas



NOTE : Ce four à micro-ondes est conçu uniquement pour une application résidentielle. Son utilisation dans une application commerciale est déconseillée.

PANNEAU DE CONTRÔLE



1. **AFFICHEUR.** L'afficheur comprend une horloge et des témoins lumineux pour l'affichage de heure, temps de cuisson, et fonctions de cuisson utilisées.
2. **TOUCHE RAPIDE.** Touchez cette touche pour cuire sans indiquer de puissance ni de durée.
3. **DÉCONGÉLATION AUTO.** Touchez cette touche pour décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson en indiquant simplement le poids.
4. **TOUCHES NUMÉRIQUES.** Touchez les touches numériques pour indiquer la durée de cuisson, la puissance, les quantités et les poids.
5. **TEMPS DE CUISSON.** Appuyer sur cette touche pour définir un temps de cuisson.
6. **ARRÊTER/EFFACER.** Touchez ce bouton pour arrêter le four ou pour effacer les réglages établis.
7. **HORLOGE.** Touchez cette touche pour régler l'heure.
8. **MINUTERIE.** Appuyez sur cette touche pour utilis-er votre four à micro-ondes comme une minuterie de cuisine.
9. **PUISSANCE DE CHAUFFAGE.** Appuyer sur cette touche pour sélectionner une puissance de chauffage.
10. **SECURITE ENFANTS** Maintenez la touche 0 enfoncée pendant 4 secondes pour activer cette fonction.Maintenez de nouveau la touche 0 enfoncée pendant 4 secondes pour désactiver cette fonction.
11. **PLUS.** Chaque fois qu'on appuie sur cette touche, on ajoute 10 secondes au temps de cuisson.
12. **MOINS.** Chaque fois qu'on appuie sur cette touche, on réduit le temps de cuisson de 10 secondes.
13. **START / Q-START (DEMARRAGE / DEMARRAGE RAPIDE).** Appuyez sur cette touche pour démarrer toutes les entrées. Si aucun autre réglage n'a été effectué, appuyez sur cette touche pour cuire à une puissance de 100 % pendant 30 secondes. Appuyez de nouveau sur cette touche pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes, jusqu'à 9 minutes et 59 secondes. La cuisson démarre immédiatement.
14. **AUTO PIZZA (PIZZA AUTOMATIQUE).** Appuyez sur cette touche pour cuire automatiquement une pizza fraîche ou surgelée.
15. **BAKE (CUIRE).** Appuyez sur cette touche pour sélectionner une température pour cuire des aliments sélectionnés.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

GUIDE DE S£LECTION DES USTENSILES DE CUISSON

La plupart des récipients résistant à la chaleur et non métalliques peuvent être utilisés avec un four à micro-ondes. Cependant pour tester vos ustensiles, suivez les indications suivantes :

1. Placez votre récipient vide dans le four.
2. Mesurez une tasse d'eau dans un verre mesureur puis placez-le à côté du récipient.
3. Mettre votre four à pleine puissance pendant 1 minute. Si le plat est chaud, vous ne devez pas l'utiliser au four à micro-ondes.

UTILISER

Verre à feu
- Du verre traité pour être utilisé à très haute température comme les plats, les moules à pain, à tartes, à gâteaux, les verres mesureurs, les casseroles, les bols sans ornements métalliques.

Porcelaine
- Des bols, des tasses, des plats et assiettes sans ornements métalliques peuvent être utilisés dans votre four.

Plastique
- Lorsque vous utilisez du film plastique comme couvercle, assurez-vous que le plat soit suffisamment profond afin que l film ne touche pas la nourriture. Lorsque la nourriture chauffe, elle pourrait faire fondre le plastique si elle est en contact direct.
- Placez grossièrement le film en plastique sur le récipient et fermez le tout en appuyant sur les bords du récipient.
- Aérez en soulevant un coin. Ceci permet d'évacuer l'excès de vapeur.
- Utilisez des plats, des tasses, des récipients semi-rigides et des sacs en plastique uniquement pour des cuissons courtes. Utilisez ces éléments en faisant attention car le plastique peut se ramollir à cause de la chaleur des aliments.

Papier
- Les serviettes en papier compatibles avec les micro-ondes, les papiers cirés, les essuie-tout et les assiettes en carton sans ornements métalliques
- peuvent être utilisés dans votre four. Voir l'étiquette du fabricant pour savoir si les produits peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.

NE PAS UTILISER

Ustensile Métallique
- Le métal protége la nourriture de l'énergie micro-onde et fait que la cuisson n'est pas homogène. Évitez les vis, thermomètres et plateau métalliques.
- Les ustensiles métalliques peuvent provoquer des arcs électriques. Ceci peut endommager votre four à micro-ondes.

Décoration Métallique
- Ne pas utiliser d'ustensiles, de plats décorés avec du métal, etc.

Vaisselle Centura™
- La compagnie Corning vous conseille de la pas utiliser de vaisselle Centura et certains mugs fermés de Corelle™ au micro-onde.

Papier aluminium
- Évitez les grandes feuilles d'aluminium car elles empêchent la cuisson et provoquent des arcs électriques.
- Utilisez des petites feuilles pour protéger les pâtes et les ailes des volailles.
- Veillez à ce que le papier aluminium soit à au moins 3 cm des parois et de la porte du four.

Bois
- Les bols, plateaux, et paniers en bois vont sécher et se fissure si vous les utiliser au micro-onde.

Récipients hermétiquement fermés
- Les récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Assurez-vous de laisser un espace ouvert pour que la vapeur puisse s'échapper.

Papier Brun
- Evitez d'utiliser des sacs de papier brun. Ils absorbent la chaleur et pourraient donc brûler.

Cordons métalliques
- Retirez toujours les cordons métalliques car ils peuvent chauffer et s'enflammer.

CONSEILS POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

DORER
La viande et la volaille qui cuiront pendant entre 10 et 15 minutes au minimum vont dorer légèrement. Les aliments cuits pour une durée inférieure peuvent être enduits d'agents brunissant comme de la sauce Worcestershire, soja ou barbecue.

COUVRIR
Un couvercle retient la chaleur et la vapeur et fait cuire les aliments plus rapidement. Utilisez un couvercle ou bien emballage plastique pour micro-ondes en relevant un coin avant que la vapeur s'échappe. Les couvercles sur des casseroles de verre peuvent devenir brûlants pendant la cuisson. Manipulez avec précaution. Les papiers gras empêcheront la nourriture de gicler dans le four et même la chaleur de s'enfuir. Lorsque vous réchauffez des aliments semblables à du pain, utilisez du papier gras, des serviettes ou de l'essuie-tout. Pour absorber l'humidité, enrobez les sandwiches et les aliments gras dans des serviettes en papier.

ESPACER
Arrangez les aliments individuels comme les pommes de terre, les gâteaux individuels et les canapés en cercle avec au moins 2 cm entre chaque élément. Ceci aidera à ce que les aliments cuisent de manière plus homogène.

MÉLANGER
Mélanger permet de diffuser les saveurs et de redistribuer la chaleur parmi les aliments. Toujours mélanger de l'extérieur vers le centre du plat. La nourriture en bord de plat chauffe en premier.

RETOURNER
Vous devez retourner les gros aliments comme les rôtis ou la volaille afin que le dessous et le dessus cuisent de manière homogène. Retournez également le poulet en morceaux.

DISPOSITION
Ne pas entasser les aliments. Étalez-les en une seule couche pour une cuisson homogène. Étant donné que les aliments denses cuisent plus lentement, placez les tranches de viande, de volaille, de poisson ou de légumes les plus épaisses vers le bord du plat.

GOÛTER
Étant que la nourriture cuit rapidement dans un four à micro-ondes, vous devez vérifier régulièrement la cuisson.

TEMPS DE REPOS
La nourriture a souvent besoin d'un temps de repos entre 2 et 15 minutes après avoir été retirée du four. En forme générale, vous devez recouvrir le plat pendant le temps de repos pour retenir la chaleur. Retirez les aliments lorsqu'ils sont à peine sous cuits car ils finiront leur cuisson pendant le repos. La température interne de la nourriture augmentera d'environ 4/5°C pendant ce laps de temps.

PROTÉGER
Afin d'éviter que certains morceaux des aliments rectangulaires ou carrés ne cuisent trop, vous pouvez les protéger avec un morceau de papier aluminium pour bloquer les micro-ondes. Vous pouvez également recouvrir les pattes et le bout des ailes du poulet pour les mêmes rasions.
Veillez à ce que le papier aluminium soit toujours à une distance minimum de 2/3cm de la paroi du four pour éviter la formation d'arcs électriques.

PERCER
Percez la coquille, la peau ou la membrane des aliments avant de les faire cuire afin d'éviter qu'ils n'explosent. C'est le cas pour les jaunes et les blancs d'œufs, les saucisses, les moules, les huîtres, les légumes entiers comme les pommes de terre ou la courge.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

PRÉCAUTIONS

- Placez l'avant du four à plus de 10 cm du bord du meuble où il se trouve pour éviter que le four ne se renverse pendant son fonctionnement.
- Pour programmer le four, assurez-vous de toucher le centre des touches fermement car les zones comprises entre les touches n'activeront pas le four. Un bip sera émis chaque fois que vous appuyez correctement sur une touche. Ne pas appuyer sur plusieurs touches en même temps.
- Ne pas toucher le panneau de contrôle avec des ustensiles en argent, etc. Cela pourrait le casser.
- Soyez toujours vigilant lorsque vous sortez les ustensiles de cuisine du four. Certains plats absorbent la chaleur et peuvent donc être chauds. Reportez-vous au Guide des Récipients plus haut dans cette section pour de plus amples détails.
- Ne pas rincer les ustensiles de cuisine à l'eau froide immédiatement après les avoir sortis du four. Ils pourraient se briser. De même laissez toujours refroidir le plateau tournant avant de le sortir du four.
- Ne jamais utiliser le four à vide. Il doit toujours y avoir des aliments ou de l'eau lorsqu'il fonctionne afin d'absorber l'énergie.
- Ne pas utiliser de papier journal ou de vêtements, ils pourraient prendre feu.
- Utilisez des thermomètres compatibles avec les fours à micro-ondes.
- Le plateau tournant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.
- Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire des œufs dans leur coquille. La pression va augmenter à l'intérieur de la coquille et elle finira par exploser.
- Il existe plusieurs précautions à prendre lorsque vous faites du pop-corn au four à micro-ondes :

- Ne pas faire de pop-corn sauf dans un récipient compatible ou bien dans un emballage commercial prévu cet effet.
- Ne jamais essayer de faire du pop-corn dans un sac en papier qui n'est pas compatible avec les micro-ondes.
- Si vous faites trop cuire, de la fumée, voire du feu peuvent apparaître.
- Ne pas refaire cuire les maïs qui n'ont pas éclaté.
- Ne pas réutiliser les sacs à pop-corn.
- Écoutez pendant la cuisson. Éteignez le four lorsque les maïs éclatent toutes les 2/3 secondes.
- Ne pas cesser de surveiller le four pendant que vous faites du pop-corn.
- Suivez les instructions indiquées sur le sac.

NETTOYAGE

REMARQUE : Avant de nettoyer le four, débranchez le câble d'alimentation. Si ce n'est possible, ouvrez la porte du four afin d'éviter de lancer le four sans vouloir.

L'INTÉRIEUR

Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon doux et une solution détergente tiède. Puis rincez et essuyez complètement. Cette opération doit être réalisée une moins une fois par semaine. Ne jamais utiliser de détergent en poudre ou des éponges dures. Vous aurez du mal à éliminer les tâches de graisse sur le haut du four si vous ne les nettoyer pas tout de suite. Essuyez-les avec une serviette en papier mouillée, surtout après avoir cuit un poulet ou du bacon.

PARTIES AMOVIBLES

Le plateau et son support son amovibles. Ils doivent être lavés à la main avec de l'eau tiède (pas chaude), un détergent et un chiffon doux. Une fois propres, rincez puis séchez avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres, d'instruments métalliques et d'éponges dures.

- Le plateau tournant peut être lavé dans l'évier. Attention de ne pas accrocher ou effilocher les bords car cela pourrait rendre le plateau plus fragile.
- Le support tournant doit être nettoyé régulièrement.

PORTE

Pour de meilleures performances et une bonne sécurité, le panneau intérieur de la porte et la face avant du four doit toujours être propres et ne pas contenir de traces de nourritures ou de graisse. Essuyez régulièrement avec un détergent doux puis rincez et séchez. Ne jamais utiliser de poudres et d'éponges dures.

Après avoir nettoyé le panneau de contrôle, appuyez sur la touche STOP/CLEAR pour effacer toutes les entrées que vous avez faites par accident en nettoyant les touches. Assurez-vous également que le plateau et son support sont correctement placés.

PLATEAU DU FOUR A PIZZAS

Le plateau-grill pour pizzas est revêtu d'une surface anti-adhésive et est lavable au lave-vaisselle. Il doit être lavé régulièrement dans un lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

HORLOGE

Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou lorsque le courant revient après une coupure d'électricité, les chiffres dans la fenêtre d'affichage sont réinitialisés sur '0'.

Exemple : Pour régler l'heure à 10h30.

	Touche :	L'affichage montre :
1.	STOP CLEAR	0
2.	CLOCK	12:00
3.	1 0 3 0	10:30
4.	START Q-START	10:30

REMARQUE : L'heure est au format 12 heures.

MINUTERIE DE CUISINE

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuterie. Celle-ci peut compter les minutes, jusqu'à un maximum de 99 minutes, 99 secondes.

Par exemple: Compter 3 minutes..

	Touche :	L'affichage montre :
1.	KITCHEN TIMER	:0
2.	3 0 0	3:00
3.	START Q-START	3:00

VERROU ENFANT

Utilisez cette fonction sécuritaire pour verrouiller le panneau de contrôle lorsque vous le nettoyez ou bien pour éviter que vos enfants utilisent le four sans votre autorisation.

Pour régler le VERROU ENFANT :

	Touche :	L'affichage montre :
1.	STOP CLEAR	Heure actuelle.
2.	0 (maintenir)	L

Maintenez appuyée jusqu'à ce que L apparaisse à l'écran (environ 4 secondes).

Pour annuler la VERROU ENFANT.

	Touche :	L'affichage montre :
1.	0 (maintenir)	Heure actuelle

Maintenez appuyée jusqu'à ce que L disparaisse de l'écran (environ 4 secondes).

EZ ON

Une touche gain de temps, cette commande simplifiée vous permet de régler et de démarrer la cuisson au four à micro-ondes à une puissance de 100 % sans avoir besoin de régler le temps de cuisson ni d'appuyer sur la touche

PAR EXEMPLE: Pour cuire pendant 1 minutes.

	Touche :		L'affichage montre :
1.	STOP CLEAR		Heure actuelle
2.	START Q-START	Deux fois	Compte à rebours et niveau de puissance 10.

REMARQUE : Si vous appuyez sur la touche ADD 30 seconds, 30 secondes seront ajoutées à chaque appui sur la touche, jusqu'à 9 minutes et 59 secondes.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

DFONCTION PLUS/MOINS

Cette fonction commode permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson par incréments de 10 secondes pendant un cycle de cuisson sans devoir redémarrer le cycle de cuisson.

Exemple : lorsque la cuisson est en cours avec 2 minutes restantes et que vous voulez ajouter 20 secondes.

Touche :		L'affichage montre :
		2:00
1. +	Appuyez deux fois.	2:20
		Compte à rebours

REMARQUE : Utilisez la touche MOINS pour réduire le temps de cuisson par incréments de 10 secondes.

CUISSON MINUTÉE

Cette fonction vous permet de programmer une puissance et un temps de cuisson précis. Pour obtenir de meilleurs résultats, 10 niveaux de puissance sont disponibles, en plus de la pleine puissance. Consultez le tableau des niveaux de puissance du four à micro-ondes à la page 13 pour obtenir de plus amples renseignements.

REMARQUE : Si vous ne choisissez pas un niveau de puissance, le four cuira automatiquement à pleine puissance.

Exemple : Pour faire cuire des aliments pendant 5 minutes et 30 secondes à une puissance de 80 %.

Touche :	L'affichage montre :
1. Cook Time	:0
2. 530	5:30
3. Power	PL 10
4. 8	PL 8
5. START / Q-START	5:30
	Compte à rebours

CUISSON MULTI-ETAPE

Pour des résultats optimaux, certains récipients nécessitent des niveaux de puissance de cuisson différents pendant différentes étapes d'un cycle de cuisson. Vous pouvez programmer votre four pour qu'il passe d'un niveau de puissance à un autre pour jusqu'à 3 étapes.

Exemple : Pour régler un cycle de cuisson en deux étapes.

Touche :		L'affichage montre :
1. Cook Time		:0
2. 300	Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes pour la première étape.	3:00
3. Power		PL 10
4. 8	Pour régler la puissance de cuisson à 80 % pour la première étape.	PL 8
5. Cook Time		:0
6. 700	Pour régler un temps de cuisson de 7 minutes pour la deuxième étape.	7:00
7. Power		PL 10
8. 5	pour régler la puissance de cuisson à 50 % pour la deuxième étape.	PL 5
9. START / Q-START		3:00

10. Lorsque la première étape est terminée et que la deuxième commence, vous entendrez deux brèves tonalités.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR A MICRO-ONDES

Votre four à micro-ondes dispose de 10 niveaux de puissance pour vous permettre de cuire ou de réchauffer une grande variété de nourriture. Voir le tableau ci-dessous :

Tableau des Niveaux de Puissance du Four à Micro-ondes

NIveau de Puissance	Utilisation
10 (High)	• Eau bouillante. • Faire des sucreries • Cuire une volaille, de la viande, du poisson ou des légumes. • Cuire des tendres morceaux de viande. • Volaille entière.
9	• Réchauffer du riz, des pâtes et des légumes.
8	• Réchauffer rapidement des plats déjà cuisinés. • Réchauffer des sandwiches.
7	• Cuire des œufs, du lait et des plats à base de fromage. • Cuire des gâteaux, des pains. • Faire fonder du chocolat.
6	• Cuire du veau. • Cuire un poisson entier . • Cuire des puddings, des crèmes.
5	• Cuire du jambon, une volaille entière ou de l'agneau. • Cuire une côte de bœuf, une pointe de surlonge.
4	• Décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.
3	• Cuire des morceaux de viande moins tendres. • Cuire des brochettes de porcs, de boeuf.
2	• Dégivrer des fruits. • Ramollir le beurre.
1	• Gardez des ragoûts et des plats au chaud. • Ramollir du beurre et du fromage blanc.
0	• Repos

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

TOUCHE RAPIDE

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments sans devoir indiquer une durée et une puissance de caisson. Voir le ableau de Cuisson Touche Rapide ci-dessous pour plus d'informations.

Exemple : Pour cuire un sac de 3,5 oz de pop-corn.

Touche :	L'affichage montre :
1. POPCORN	3.5
2. START / Q-START	Le four démarre automatiquement.
3. À la fin du temps de cuisson, 2 bips sonores et 1 longs vont retentir.	End

Exemple : Pour cuire 1 pomme de terre.

Touche :	L'affichage montre :
1. POTATO	1
2. START / Q-START	Le four démarre automatiquement.
3. À la fin du temps de cuisson, 2 bips sonores et 1 longs vont retentir.	End

Catégorie	Pression	Taille du plat	Instructions
Pop corn	1 fois 2 fois	3.5 oz. 3.0 oz.	• Suivez les instructions inscrites sur l'emballage. • Ne pas refaire cuire les maïs qui n'ont pas explosé. • Faites cuire un seul paquet à la fois.
Pomme de terre	1 fois 2 fois 3 fois 4 fois	1 ea. (8 oz.) 2 ea. (16 oz.) 3 ea. (24 oz.) 4 ea. (32 oz.)	• 8 oz à 10 oz par pomme de terre. • Places au milieu du plateau tournant sur un essuie-tout. • Percez la pomme de terre à plusieurs endroits avec une fourchette. • Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

RÉCHAUFFAGE

La fonction « Reheat » (Réchauffage) comprend quatre catégories préréglées pour le réchauffage.

Exemple : Pour faire réchauffer deux portions d'une assiette de comprend

Touche : **L'affichage montre :**

1. REHEAT — rh-1

Reportez-vous au guide de cuisson pour sélectionner le type d'aliments.

Catégorie	Appuyez sur la touche	L'affichage montre :
Assiette de comprend	1 fois	rh-1
Soupe/sauce	2 fois	rh-2
Plat en cocotte	3 fois	rh-3
Petit pain/muffin	4 fois	rh-4

RÉCHAUFFAGE(suite)

Exemple : Pour faire réchauffer deux portions d'une assiette de comprend

Touche : **L'affichage montre :**

2. 2 — 2

Reportez-vous au guide de cuisson pour sélectionner la quantité d'aliments.

Catégorie	Nombre de tasses/d'articles
Assiette de comprend	1 à 2 portions
Soupe/sauce	1 à 4 tasses
Plat en cocotte	1 à 4 tasses
Petit pain/muffin	1 à 4

3. START / Q-START — Le four démarre automatiquement.

4. À la fin du temps de cuisson, 2 bips sonores et 1 longs vont retentir. — End

CODE	CATÉGORIE	PORTION	DIRECTIVES
1	ASSIETTE DE CIOMPREND	1 portion (10 oz)	Placez dans une assiette basse. Couvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Laissez reposer 3 minutes.
		2 portions (15 oz)	
2	SOUPE/SAUCE	1 tasse	Placez dans une cocotte peu profonde qui va au four à micro-ondes. Couvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Une fois la cuisson terminée, Remuez et laissez reposer 3 minutes
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
3	PLAT EN COCOTTE	1 tasse	Placez dans un bol ou une cocotte qui va au four à micro-ondes. Couvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Une fois la cuisson terminée, Remuez et laissez reposer 3 minutes
		2 tasses	
		3 tasses	
		4 tasses	
4	PETIT PAIN/MUFFIN	1 (2 oz)	Remuez et laissez reposer 3 minutes. Placez sur un essuie-tout. Ne le couvrez pas.
		2 (4 oz)	
		3 (6 oz)	
		4 (8 oz)	

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

DÉCONGÉLATION AUTO

Le four comprend trois séquences de décongélation préréglées. La fonction de décongélation automatique vous offre la meilleure méthode de décongélation des aliments congelés. Le guide de cuisson vous indiquera la séquence de décongélation qui est recommandée pour les aliments que vous faites décongeler.

Aux fins de commodité accrue, la fonction de décongélation automatique comprend un signal sonore intégré qui vous rappelle de vérifier, de retourner, de séparer ou de réarranger les aliments pour obtenir de meilleurs résultats de décongélation.

Trois différents niveaux de décongélation sont fournis.

1 MEAT (VIANDE)

2 POULTRY (VOLAILLE)

3 FISH (POISSON)

*Les poids disponibles sont de 0,1 à 6,0 lb.

Exemple : Pour faire décongeler 1.2 lb de bœuf haché.

Touche :	L'affichage montre :
1. AUTO DEFROST	dEF 1
2. 1 and 2 pour entrer le poids	1.2
3. START Q-START	Le four démarre automatiquement.
4. À la fin du temps de cuisson, 2 bips sonores et 1 longs vont retentir.	End

Tableau de poids équivalent

ONCES	POIDS EN DÉCIMALES
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 – Un quart de livre
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 – Une demi-livre
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 – Trois-quarts de livre
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00 –Une livre

REMARQUE :

Lorsque vous appuyez sur la touche START l'affichage indique le compte à rebours du temps de décongélation. Le four émettra un bip pendant le cycle de décongélation. À ce moment-là, ouvrez la porte et retournez, séparez ou réarrangez les aliments.

Enlevez toute partie qui est décongelée.

Remettez les parties congelées dans le four et appuyez sur START pour poursuivre le cycle de décongélation.

le four s'arrêtera lors du BIP sauf si la porte est ouverte.

Pour obtenir de meilleurs résultats

- Pour de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage d'origine (plastique). Autrement, l'emballage retiendra la vapeur et les jus contre l'aliment ce qui ferait que seule la partie extérieure de la nourriture cuirait.
- Pour de meilleurs résultats, arrangez votre viande hachée en forme de beignets avant de la congeler Lors de la décongélation, enlevez les parties décongelées au moment du bip puis continuez la décongélation.
- Placez les aliments dans un plat creux ou bien sur la grille du four pour récupérer les sucs.
- Le milieu de la nourriture doit être encore un peu gelée à la fin de la décongélation.

TABLEAU D'AUTO-DÉCONGÉLATION

Catégorie	Aliments
dEF1 **VIANDE**	**Bœuf** Viande hachée, steak,Cubes pour ragoût, filet mignon,Morceaux à braiser, côtes, surlonge, Palette, steak haché **Agneau** Morceaux (2,5 cm d'épaisseur), Rôti **Porc** Morceaux (1cm d'épaisseur), saucisses, Côtes levées,longe partie des côtes. Rôti, Hot dog. **Veau** Morceaux (500g, 1cm d'épaisseur)
dEF2 **VOLAILLE**	**Volaille** Entier (moins de 1.8kg), en morceaux, poitrine (désossée) **Poulet Cornish** Entier **Dinde** Poitrine
dEF3 **POISSON**	**Poisson** Filets, steaks entiers **Crustacés** Viande de crabe, queues de homards, crevettes Noix de Pétoncle

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de papier aluminium pendant la cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

Viande

1. Aucune technique spéciale n'est requise. La viande doit être préparée comme pour une cuisson normale. Assaisonnement à volonté. Toujours bien décongeler la viande avant la cuisson.

2. Placez la viande sur la grille du micro-onde ou bien dans un plat spécial puis sur le plateau tournant.

3. Faites cuire en suivant les instructions du tableau de Cuisson de la Viande (ci-dessous). Rallongez le temps de cuisson pour les pièces plus épaisses et écourtez-utilisez la durée maximale.

4. Retournez la viande en milieu de cuisson.

5. Laissez reposer entre 5 et 10 minutes enrobée dans du papier aluminium après la cuisson. Le temps de repos est très important car il complète la cuisson.

6. Assurez-vous que la viande, en particulier, le porc, soit bien cuite avant de la consommer.

Viande	Puissance du four	Durée de Cuisson Per Pound
BEEF		
Côte debout/enroulée		
– Saignant	8	8 à 10 minutes
– Bien cuit	8	8 à 10 minutes
Viande hachée (pour ragoûts)	HIGH (100%)	5½ à 8 ½ minutes
Steack hachés,Frais ou décongelés(4 oz. chacun)		
– 2 steacks	HIGH (100%)	2 à 4 minutes
– 4 steacks	HIGH (100%)	3 à 5 minutes
PORC		
Longe, jamon	8	12 à 16 minutes
Bacon		
– 4 tranches	HIGH (100%)	2 à 3 minutes
– 6 tranches	HIGH (100%)	3 à 4 minutes

NOTE: Les durées indiquées ci-dessus sont seulement des indications. Jouez sur les différences avec des goûts et des préférences. Les durées peuvent également varier en fonction de la forme, de la coupe et de la composition des aliments.

Volaille

1. Aucune technique spéciale n'est requise. La volaille doit être préparée comme pour une cuisson normale. Assaisonnement à volonté.

2. La volaille doit être complètement dégelée. Retirez les abats et les clips métalliques.

3. Piquez la peau et badigeonnez-la d'huile végétale si nécessaire

4. La volaille doit être placée la grille du micro-onde ou bien dans un plat spécial puis sur le plateau tournant.

5. Faites cuire en suivant les instructions du tableau de Cuisson des Volailles (ci-dessous). Retournez en milieu de cuisson. En raison de sa forme, la volaille a tendance à cuire de manière hétérogène, surtout pour les parties parts.Turning food over helps to cook these areas très osseuses. Retournez la viande permet de cuire correctement ces parties

6. Retirez du four, enrobez de papier aluminium et laissez reposer entre 5 et 10 minutes avant de découper. Le temps de repos est très important car il complète la cuisson.

7. Assurez-vous que la volaille soit bien cuite avant de la consommer.
Une volaille est bien cuite lorsque les sucs coulent bien à l'intérieur de la cuisse si vous la percez d'un couteau. Nous vous conseillons de percer les volailles avec un couteau dans les parties les plus charnues pour vous assurez que les sucs sont clairs et que la chair est bien cuite.

Volaille	Puissance du four	Durée de Cuisson par Livre
POULET		
Entier	8	10 à 14 minutes
Poitrine (avec os)	8	9 à 13 minutes
Morceaux	8	10 à 16 minutes
DINDE		
Entier	8	10 à 14 minutes

REMARQUES :

- Les durées indiquées ci-dessus sont seulement des indications. Jouez sur les différences avec des goûts et des préférences. Les durées peuvent également varier en fonction de la forme, de la coupe et de la composition des aliments.
- Si une volaille entière est farcie, utilisez le poids total au moment de calculer la durée de cuisson.

UTILISATION FOUR MICRO-ONDES

CONSEILS DE CUISSON (suite)

Poisson

1. Arranger le poisson dans un grand plat non métallique.
2. Couvrir avec un film plastique troué ou bien avec un couvercle.
3. Placer le plat sur le plateau tournant.
4. Cuisiner en fonction des instructions du Tableau de Cuisson des Poissons Frais. Vous pouvez rajouter des morceaux de beurre.
5. Laisser reposer comme indiqué dans le tableau avant de servir.
6. Après le temps de repos, vérifier que le poisson est bien cuit. Le poisson doit être opaque et doit se défaire facilement.

Poisson	Puissance du four	Temps de Cuisson Per Pound	Beurre	Temps de repos
Filets de poissons	HIGH	4 à 7 minutes	Ajouter entre 15 et 30ml (1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron)	2 à 3 minutes
Maquereau entier	HIGH	4 à 7 minutes	—	3 à 4 minutes
Truite entière fraîche et préparée	HIGH	5 à 8 minutes	—	3 à 4 minutes
Darnes de saumons fraîches et préparées	HIGH	6 à 7 minutes	Ajouter entre 15 et 30ml (1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron)	3 à 4 minutes

UTILISATION DU FOUR A PIZZAS

CUISSON EN MODE AUTO PIZZA

Quatre fonctions de cuisson des pizzas sont préréglées dans le four. La fonction **AUTO PIZZA** sélectionne automatiquement la meilleure méthode de cuisson et le meilleur temps de cuisson pour différents types de pizzas.Le guide de cuisson indique quelle fonction **AUTO PIZZA** est recommandée pour la pizza que vous allez cuire.

Exemple : Pour cuire une pizza croustillante ordinaire surgelée.

Touche :	L'affichage montre :
1. AUTO PIZZA deux fois	2
2. START / Q-START	15:00
	Un témoin rouge s'allume et le compte à rebours commence.
3. A la fin du temps de cuisson, 2 sons brefs et 1 son long sont émis.	End

Appuyez sur AUTO PIZZA	Type de pizza	Temps de cuisson
1 fois	Pizza croustillante gonflante surgelée	21 minutes
2 fois	Pizza croustillante ordinaire surgelée	15 minutes
3 fois	Pizza croustillante ordinaire fraîche	15 minutes
4 fois	Pizza croustillante demi-cuite fraîche	25 minutes
+	Appuyez sur cette touche pour ajouter 10 secondes de temps de cuisson à chaque appui de la touche.	
—	Appuyez sur cette touche pour enlever 10 secondes de temps de cuisson à chaque appui de la touche.	

REMARQUE : Utilisez TOUJOURS le plateau à pizzas pour la cuisson dans le four à pizzas. Faites attention lors du retrait des aliments ; le plateau est chaud !

UTILISATION DU FOUR A PIZZAS

CUISSON AVEC LA FONCTION BAKE

Quatre températures de CUISSON sont préréglées dans le four. La fonction de température de CUISSON vous permet de programmer facilement la cuisson d'aliments sélectionnés.

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS CE FOUR POUR FAIRE GRILLER DES ALIMENTS. Ce four n'est pas conçu pour la fonction grill.

Les températures du four peuvent varier.Réglez les températures et temps de cuisson du four selon les besoins.

Exemple : Pour cuire à 204° C pendant 12 minutes.

Touche :	**L'affichage montre :**
1. BAKE deux fois.	400F
2. 1 2 0 0 Pour entrer le temps de cuisson.	12:00
3. START Q-START	Un témoin rouge s'allume et le compte à rebours commence.
4. A la fin du temps de cuisson, 2 sons brefs et 1 son long sont émis.	End

REMARQUE : Utilisez TOUJOURS le plateau à pizzas pour la cuisson dans le four à pizzas. Faites attention lors du retrait des aliments ; le plateau est chaud !

Appuyez sur BAKE	**Température de CUISSON**	**Aliment recommandé**
1 fois	425° F (218° C)	Pommes de terre surgelées
2 fois	400° F (204° C)	Aliments surgelés
3 fois	375° F (190° C)	Cookies
4 fois	350° F (176° C)	Biscuits

DÉPANNAGE

Questions et réponses

Opération

Questions	Réponses
Pour quoi la lumière du four est éteinte pendant la cuisson?	Il peut y avoir plusieurs raisons pour que la lumière du four soit éteinte. Avez-vous : - marqué le temps de cuisson ? - cliquez sur START ?
Pourquoi l'affichage de l'horloge est-il vide ou éteint ?	Assurez-vous que le four à micro-ondes est branché sur une prise fonctionnelle. Vérifiez si un fusible n'a pas sauté ou si le disjoncteur s'est déclenché.
Pour quoi la vapeur sort par les ouvertures de ventilation ?	La vapeur est produite normalement pendant la cuisson. Le four micro-ondes à été conçu pour ventiler cette vapeur.
Le four micro-ondes serait endommagé s'il est mis à fonctionner à vide ?	Oui. Il ne faut jamais opérer le four micro-ondes à vide ou sans le plateau tournant.
Est-ce que l'énergie des micro-ondes passe à travers l'écran de la porte ?	Non. L'écran métallique renvoie l'énergie vers la cavité l'intérieure du four. Les orifices ne laissent passer que la lumière. L'énergie des micro-ondes ne passe pas.
Pour quoi il se produit un son lorsque on appui sur une touche du panneau de control ?	Les sons vous indiquent que vous avez bien touché.
Est-ce que mon four micro-ondes peut-il être endommagé si les aliments sont cuits trop longtemps ?	Comme n'importe quel autre appareil à cuisson, il est possible de trop cuisiner les aliments au point que ceux-ci produisent de a fumée, voire du feu, endommageant ainsi l'intérieur du four. Il est mieux de rester toujours à proximité du four lorsqu'il est en marche.
Lorsque le four est branché pour la première fois, il ne marche pas. Qu'est-ce qui se passe ?	Le micro-ordinateur qui contrôle votre four peut perdre temporellement sa configuration et ne pas marcher correctement lorsque vous le branchez pour la première fois, ou après une panne d'électricité. Débranchez le four pendant quelques minutes, branchez à nouveau et reconfigurez le micro-ordinateur.
Pour quoi vois-je un reflet de lumière autour de la cage ?	Cette lumière émane de la lumière du four, située entre la cavité intérieure et la cage extérieure.
Quels sont les différents sons que j'entends lorsque le micro-onde est en fonctionnement ?	Le son des touches est produit par un switch mécanique qui modifie le magnétron du four en ON/OFF . Le son lourd et le click (vibration forte) sont produits par le changement d'énergie du magnétron, selon que celui-ci est allumé ou éteint depuis l'interrupteur mécanique. Le changement de vitesse vient du changement dans la ligne de voltage provoqué par le magnétron lorsqu'il s'allume ou s'éteint.
Pourquoi la ventilation fonctionne-t-elle encore lorsque le four à pizzas est arrêté ?	La ventilation continuera de fonctionner pour refroidir les composants internes du four à pizzas.

DÉPANNAGE

Questions et Réponses (suite)

Aliments

Questions	Réponses
Qu'est-ce qui se passe lorsque les aliments ont un aspect raide, sec, brun?	Un aspect raide, sec et brun résulte de la sur-cuisson des aliments. Diminuez le temps de cuisson ou de réchauffement.
Pour quoi les oeufs explosent des fois ?	Lors de la cuisson d'oeufs, le jaune d'oeuf peut exploser en raison de la concentration de vapeur dedans sa membrane. Pour éviter cet accident, il faut tout simplement percer le jaune d'oeuf à l'aide d'un cure-dents. **PRECAUTION :** Il ne faut jamais mettre au four micro-ondes des oeufs dans sa coquille.
Pour quoi les oeufs brouillés deviennent raides des fois après la cuisson ?	Les oeufs deviennent raides quand ils sont surcuits, même si l'on suit toujours la même recette. Le temps de cuisson doit parfois être modifié pour ces raisons : - la taille des oeufs varie - les oeufs à température ambiance requièrent un temps différent de ceux qui sont au réfrigérateur. - La cuisson des oeufs continue pendant le temps d'attente.
Pour quoi les pommes au four explosent des fois pendant la cuisson?	La peau n'a pas été enlevée de la moitié supérieure de chaque pomme, en tenant compte de la dilatation de l'intérieur des pommes pendant la cuisson. Comme dans les méthodes conventionnelles de cuisson, la partie intérieure de la pomme s'agrandit durant la cuisson.
Pour quoi les pommes de terre au four brûlent des fois pendant la cuisson?	Si le temps de cuisson est trop long, il pourrait se produire du feu. Au bout du temps de cuisson recommandé, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. **PRECAUTION : ne pas surcuisiner.**
Pour quoi est il recommandé d'attendre un moment une fois fini le temps de cuisson? (Temps d'attente)	Le temps d'attente après cuisson fait que celle-ci continue régulièrement pendant quelques minutes une fois fini le cycle du four. La durée du temps d'attente varie selon la densité des aliments.
Pour quoi est il nécessaire un temps additionnel de cuisson lorsque les aliments sont sortis du réfrigérateur?	Comme dans la cuisine conventionnelle, la température initiale des aliments modifie le temps final de cuisson. Vous nécessiterez d'avantage de temps pour cuisiner des aliments sorties du réfrigérateur que pour ceux qui sont à température ambiance.
Pourquoi la pizza est-elle brûlée ?	Vous devez régler le temps et la température de cuisson.
Pourquoi le plateau à pizzas devient chaud ?	Le plateau à pizzas est conçu pour retenir la chaleur et faire dorer les aliments.
Puis-je utiliser le four à pizzas pour faire griller des aliments ?	Non. Le four doit être utilisé uniquement pour cuire des aliments sélectionnés et des pizzas.
Puis-je cuisiner sans le plateau à pizzas ?	Non. Le plateau doit être utilisé pour toute cuisson effectuée dans le four.

DÉPANNAGE

Avant de contacter un Répérateur

Vous pouvez fréquemment régler le problème vous-même. Si votre four à micro-ondes ne fonctionne pas adéquatement, identifiez la nature du problème en vous référant à la liste ci-dessous et appliquez les solutions indiquées.
Si votre four à micro-ondes ne donne pas encore son plein rendement, contactez le centre de service autorisé de le plus près de chez-vous; nos techniciens peuvent faire face à toute situation.

Problème	Causes Possibles
Le four ne démarre pas	- Le câble d'alimentation est-il branché ? - La porte est-elle fermée ? - Le temps de cuisson est-il réglé ? - Le disjoncteur s'est-il déclenché ou a-t-il sauté ?
Arc électrique ou étincelles	- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ? - Le four est-il vide ?
Heure du jour incorrecte	- Avez-vous essayé de reconfigurer l'heure ?
Cuisson non homogène des aliments	- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ? - Le plateau tournant est-il dans le four ? - Avez-vous remué ou retourné les aliments pendant la cuisson ? - Les aliments étaient-ils complètement dégelés? - Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ?
Aliments surcuits	- Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ?
Aliments pas assez cuits	- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ? - Les aliments étaient-ils complètement dégelés? - Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ? - Les orifices de ventilation étaient bien propres ?
Décongélation inappropriée	- Utilisez-vous des ustensiles de cuisine approuvés ? - Le niveau de puissance et le temps de cuisson étaient-ils corrects ? - Avez-vous remuez ou retourné les aliments pendant la décongélation ?

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTIE LIMITÉE - Canada

GARANTIE : Si votre produit LG (le « **produit** ») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)	
Four-hotte / micro-ondes à convection / micro-ondes encastré / tout four à micro-ondes	**Garantie prolongée sur les pièces seulement**
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale	**Cinq (5) ans à compter de la date d'achat initiale**
Pièces et main-d'œuvre (service à domicile; four-hotte et micro-ondes à convection) (pièces internes fonctionnelles seulement)	Magnétron seulement

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE.
LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.
La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au http://www.lg.ca

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :